



Hozzávalók:

7 tojásból sült kakaós piskótakorong (receptjét lásd külön), 2,5 dl főzőtejszín, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg fehér csokoládé, 15 dkg kristálycukor a tetejére:  
15 dkg fehér csokoládé, 5-10 dkg étcsokoládé

1. Először a krémet készítjük el. Ehhez a tejszínt lábasba töltjük, felforraljuk, majd a vajat (margarint) is fölolvastjuk benne. A fehér csokoládét beletördeljük, a cukrot beleszórjuk, és kevergetve 2-3 percig főzzük, míg teljesen sima nem lesz. Vigyázzunk, mert könnyen odakap!
2. A tűzről levéve hűlni hagyjuk, majd hűtőszekrényben dermedtjük 3-4 órán át. Ha nagyon sietünk, akkor kb. 1 órára a mélyhűtőbe is dughatjuk. Ezután elektromos habverővel jó habosra keverjük, majd 1 órányi dermedtés után ismét átkeverjük.
3. A piskótakorongot lapjában 3 részre vágjuk, és a csokoládékrémmel megtöltjük úgy, hogy az oldalára is jusson belőle. Hűtőszekrényben dermedtjük 1 órán át, azután a tetejére olvasztott fehér csokoládét simítunk.
4. Mielőtt megszilárdulna, az olvasztott étcsokoládéból köröket „rajzolunk” a tetejére (legkönnyebb simacsöves habzsákból), és késsel megcifráljuk, sőt, kijelöljük a későbbi szeletek helyét is. A tortát csak így lehet ugyanis tálaláskor fölszeletelni, hiszen a már kemény csokoládé törne rajta; ráadásul ezzel a művelettel lesz a torta teteje szép mintázatú.

Megjegyzés

- Öcsém emlékére kreáltam ezt a tortát.

Jó tanács

- A csokoládé 40 °C alatt fölolvad, ezért nem kell erős vízgőzre állítani; ez fontos, mert ha nagyon forr alatta a víz, a csokoládé megkeményedik ahelyett, hogy fölolvadna, s a továbbiakban nem lesz alkalmas a torta bevonására.

12 nagy szelet

Elkészítési idő: 1óra 20 perc + dermedezés

Egy szelet: 623 kcal